

Protocol voor horeca binnen de 1,5 meter-samenleving

(versie 22 mei 2020)



NEDERLANDS HORECA GILDE

ProFri | Vereniging
Professionele
Frituurders



VCHO
Vereniging
Chinese-Aziatische
Horeca Ondernemers
中歐公會

INHOUD

INLEIDING	3
1. BASISREGELS VOOR IEDEREEN	6
2. ALGEMENE INSTRUCTIES RESTAURANTS.....	7
2.1 Gasten	7
2.2 Personeel/ondernemers	9
2.3 Leveranciers	10
3. AANVULLENDE INSTRUCTIES OVERIGE HORECA	11
3.1 Afhalen en fastfood	11
3.2 Bezorgen	11
3.3 Buffetrestaurants	11
3.4 Terrassen	12
3.5 Hotels	12
3.6 Cafés	13
BIJLAGE 1: VRAGENLIJST GEZONDHEIDSCHECK.....	14
BIJLAGE 2: INSTRUCTIES HANDEN WASSEN.....	15
BIJLAGE 3: POSTER VEILIG UIT ETEN.....	16
BIJLAGE 4: POSTER PROTOCOL HORECAZAAK	17
BIJLAGE 5: POSTER PROTOCOL PERSONEEL	18

INLEIDING

1 juni 2020 mag de horeca weer opengaan. Deze heropening gaat echter gepaard met restricties ter waarborging van de volksgezondheid. Dit protocol is in samenspraak met het ministerie van Economische Zaken en Klimaat opgesteld door de Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), het Nederlands Horeca Gilde (NHG) en de Vereniging Professionele Frituurders (ProFri), en ter beoordeling voorgelegd aan vakbond ABGP.

Bescherming

Dit document is bedoeld om u te ondersteunen bij de implementatie van de richtlijnen en maatregelen van het RIVM en de Rijksoverheid bij u in het bedrijf. Met de maatregelen genoemd in dit document wordt gedefinieerd hoe gasten en medewerkers zich veilig binnen deze voorzieningen kunnen bewegen zodat de overdracht van het COVID-19 virus kan worden beperkt: van gasten naar medewerker, tussen medewerkers onderling en van medewerker naar gasten.

Richtlijnen leidend

Dit document geeft u (c.q. uw managers en bedrijfsleiders) houvast hoe u in de '1,5 meter-samenleving' uw deuren weer kunt openen. Het is aan u om op basis hiervan eigen maatregelen te treffen.

Naast deze richtlijnen en maatregelen gelden onverminderd en steeds de HACCP-richtlijnen voor de borging van de voedselveiligheid.

Dynamisch

Omdat de situatie rondom COVID-19 voortdurend verandert, is dit een dynamisch document dat steeds aangepast wordt aan de geldende noodverordeningen en richtlijnen van de Rijksoverheid en het RIVM. Via de websites van de drie samenwerkende verenigingen is de meest actuele versie van dit protocol te bekijken. U kunt bij uw eigen branchevereniging terecht voor meer informatie over de actuele maatregelen en richtlijnen.

Handhaving

U bent als ondernemer verantwoordelijk voor de handhaving van de regels in én rondom uw zaak. De veiligheidsregio's dragen er zorg voor dat gemeenten een gebiedsaanpak opstellen voor horeca concentratiegebieden ter voorkoming van grote drukte en toestroom in deze gebieden.

Zowel gemeentelijke handhavers, buitengewoon opsporingsambtenaren (boa's) als burgemeesters kunnen aanvullende maatregelen opleggen als zij vinden dat de regels (zoals afstand, verbod op samenscholing) niet voldoende in acht worden genomen.

Wilt u precies weten wat u als horecaondernemer wel of niet mag in de plaats waar uw bedrijf is gevestigd, raadpleeg dan de veiligheidsregio en gemeente waar uw bedrijf onder valt.

Veiligheidsregio's

Behalve de landelijke noodwetten en ministeriële besluiten telt Nederland 25 veiligheidsregio's. In verband met COVID-19 is de Gecoördineerde Regionale Incidentbestrijdingsprocedure 4 (GRIP-4 = Boven gemeentelijke coördinatie) van kracht. De voorzitters van de veiligheidsregio's zijn degenen die voor hun veiligheidsregio noodverordeningen vaststellen, specifiek afgestemd op ligging van die veiligheidsregio. Hierdoor kunnen maatregelen per regio sterk van elkaar verschillen. Het is dus belangrijk om te weten onder welke van de 25 veiligheidsregio's uw bedrijf valt.

- a. Via deze link (www.regioatlas.nl/regiokaart/21) vindt u een kaart met alle veiligheidsregio's.
- b. Via deze link (www.regioatlas.nl/indelingen/indelingen_indeling/t/veiligheidsregio_s) kunt u vinden onder welke veiligheidsregio uw gemeente valt.

Gemeenten

De gemeente kan ook nog aanvullingen maken op de noodverordening van de veiligheidsregio, kijk daarom op de website van de gemeente waar uw bedrijf is gevestigd. Let op de plaatsnaam kan afwijken van de gemeentenaam.

Protocol

Dit protocol bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Basisregels voor iedereen
2. Algemene instructies restaurants
3. Aanvullende instructies overige horeca

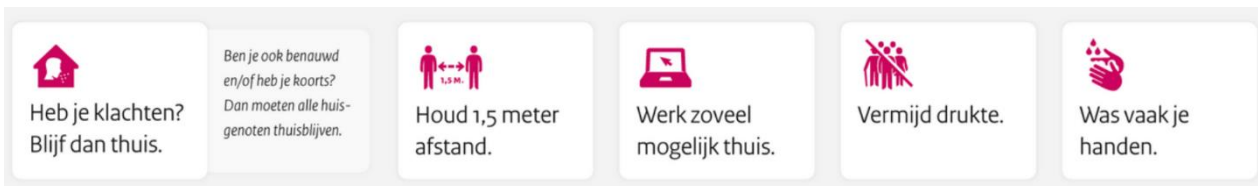
**alleen samen krijgen we
corona onder controle**

Disclaimer

Dit protocol is met zorg opgesteld door Vereniging Chinese -Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), Nederlands Horeca Gilde (NHG) en Vereniging Professionele Frituurders (Profri). Omdat het een dynamisch protocol betreft kan de inhoud aangepast worden. Bij publicatie van een aangepaste versie vervalt de voorgaande versie. Aan de samenstelling van dit protocol is de uiterste zorg besteed. Mochten er desondanks nog onjuistheden in staan, zijn VCHO, Profri en NHG niet aansprakelijk voor eventuele schade die verband houdt met het gebruik van dit protocol.

1. BASISREGELS VOOR IEDEREEN

- Houd 1,5 meter afstand van anderen.
- Was vaak je handen.
- Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog.
- Gebruik papieren zakdoekjes om je neus te snuiten en gooi deze daarna weg.
- Schud geen handen.
- Blijf thuis bij verkoudheidsklachten of verhoging tot 38 graden Celsius.
- Werk zoveel mogelijk thuis.
- Vermijd drukte.



2. ALGEMENE INSTRUCTIES RESTAURANTS

2.1 Gasten

Per 1 juni 2020, vanaf 12.00 uur mag de horeca weer gasten ontvangen.

Aantal

- Maximaal aantal gasten binnen in zaak per 1 juni 2020: 30.
- Maximaal aantal gasten binnen in zaak per 1 juli 2020: 100 (onder voorbehoud).
- Maximaal aantal toegestane personen op terras per 1 juni 2020: onbeperkt.

Indeling

- Zorg voor 1,5 meter afstand tussen zitplaatsen.
- Mensen uit één huishouden* kunnen aan dezelfde tafel zitten en hoeven geen 1,5 meter afstand te houden van elkaar. Hiervoor geldt geen maximaal aantal personen per tafel.
- Zorg voor een duidelijke markering, zodat de gasten 1,5 meter afstand kunnen houden.
- De 1,5 meter wordt pas gehandhaafd vanaf 3 personen.
- Maximaal 2 personen mogen aan één tafel zitten op minder dan 1,5 meter, ook als ze niet tot één huishouden behoren.
- Alle gasten moeten gebruik maken van een zitplaats aan een tafel of bar.
- Maak vaste looproutes.
- Zorg indien mogelijk voor een gescheiden ingang en uitgang voor gasten.
- Wij raden aan om eventuele speelruimtes af te sluiten.
- Maak het protocol zichtbaar voor gasten. Publiceer het protocol ook op de website en eventuele sociale media (bijlage 3).

* Een huishouden bestaat uit echtgenoten, (geregistreerde) partners, inwonende kinderen en (groot)ouders die op één adres wonen.

Ontvangst

- Gasten dienen vooraf te reserveren.
- Leg bij een online reservering de 5 vragen uit de gezondheidscheck voor en stuur schriftelijke/digitale instructies mee met de bevestiging.
- Voer bij de deur de gezondheidscheck uit bij alle gasten (bijlage 1).
- Bij vermoeden van COVID-19 verschijnselen, moet u de gast(en) de toegang weigeren.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen en/of desinfecteren.
- Vraag gasten zelf hun jas op te hangen.

Diner/verblijf

- Gebruik menukaarten die makkelijk te reinigen zijn of digitale menukaarten.
- De bediening mag de bestelling opnemen en serveren op minder dan 1,5 meter. Voor extra bescherming kan de bediening (transparante) mondkapjes en/of handschoenen dragen.
- Als een gast een doggybag wil, laat hem/haar zelf de maaltijd inpakken.
- Plaats zo min mogelijk decoratie op tafel.

Vertrek

- Laat gasten zoveel mogelijk contactloos betalen.
- Indien mogelijk, plaats een kuchschermbij de kassa.
- Vraag gasten zelf hun jas op te halen.

Schoon en veilig

- Desinfecteer de tafel, stoelen, decoratie en menukaarten na elk gebruik.
- Maak deurklinken meerdere keren per dag schoon.
- Maak de sanitaire ruimtes regelmatig schoon. Hang daar een schoonmaaklijst zodat de gasten kunnen zien wanneer er schoongemaakt is.
- Zorg voor voldoende (hand)zeep en papieren handdoekjes voor de gasten in de sanitaire ruimtes. Vermijd zoveel mogelijk het gebruik van handdrogers.
- Hang bij de wastafel een instructie voor het handen wassen (bijlage 2).
- Zorg dat de ruimte dagelijks gelucht wordt door bijvoorbeeld de ramen te openen.

2.2 Personeel/ondernemers

Voorzorgsmaatregelen

- Check met gebruik van de vragenlijst (bijlage 1) de gezondheid van alle medewerkers. Zieke medewerkers moeten thuisblijven.
- Zorg dat het protocol duidelijk zichtbaar opgehangen wordt, zodat alle medewerkers het kunnen zien en zorg dat dit ook wordt nageleefd (bijlage 4 en 5).
- Wijzigingen in het protocol moeten aan alle medewerkers gecommuniceerd worden.
- Stel één medewerker aan die verantwoordelijk is voor naleving van het protocol. Dit is in veel gevallen de eigenaar, manager of bedrijfsleider. Zorg bij diens afwezigheid voor een vervanger.

Indeling

- Geef medewerkers zoveel mogelijk vaste plekken om onderling contact te beperken.
- Laat medewerkers zo veel mogelijk 1,5 meter afstand van elkaar houden. Voor extra bescherming kunnen de medewerkers mondkapjes en/of handschoenen dragen.
- Laat personeel zoveel mogelijk in dezelfde groepen samenwerken om kruisbesmetting te voorkomen.

Persoonlijke hygiëne

- Zorg dat alle medewerkers elke dag schone kleding dragen.
- Laat alle medewerkers bij binnenkomst handen wassen. Zorg dat ze ook daarna ook regelmatig hun handen wassen volgens de richtlijnen van het RIVM.
- Het werkoppervlak dient regelmatig gereinigd te worden.
- Voor extra bescherming kan het bedienend personeel een (transparant) mondkapje en/of handschoenen dragen.
- Contact met gasten moet tot een minimum beperkt worden.

Keuken

- Elke kok gebruikt zoveel mogelijk zijn/haar eigen gereedschap.
- Als gemeenschappelijk gereedschap gebruikt wordt, dient dit na elk gebruik schoongemaakt te worden.

- Maak regelmatig de (hand)grepen en bedieningspanelen van koelcel, koelkast, combi-steamer en overige apparaten schoon.
- (Keuken)personeel dat koude gerechten bereidt, draagt bij voorkeur een (transparant) mondkapje.
- Laat bedienend personeel, bezorgers en leveranciers tijdens de werktijden de keuken niet onnodig betreden.
- Gebruik handschoenen bij het afruimen van gebruikt servies en bestek.
- Zorg voor voldoende (hand)zeep en papieren handdoekjes in de keuken.

2.3 Leveranciers

- Maak duidelijke afspraken met leveranciers over aflevermoment en afleverlocatie.
- Laat de leveranciers zoveel mogelijk buiten de werktijden goederen leveren.
- Bezorgers die gezondheidsklachten hebben zijn niet welkom.
- Communiceer het protocol met alle leveranciers.

3. AANVULLENDE INSTRUCTIES OVERIGE HORECA

3.1 Afhalen en fastfood

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende afhaalzaken.

- Zorg dat er zoveel mogelijk online/telefonisch wordt besteld.
- Verspreid de afhaalstroom, bijvoorbeeld door per tijdvak van 15 minuten een maximaal aantal afhaalbestellingen te accepteren.
- Stuur schriftelijke/digitale instructies mee met de bevestiging.
- Laat gasten zoveel mogelijk online betalen.
- Indien u geen aparte ingang heeft voor het afhaalgedeelte, laat gasten dan zoveel mogelijk buiten het restaurant afhalen. Dit kan door bijvoorbeeld een afhaaltafel te plaatsen.
- Zorg zowel binnen als buiten, voor markeringen van 1,5 meter voor afhaalgasten.
- Maak een duidelijke route voor de afhaalgasten indien u geen aparte ingang heeft voor het afhaalgedeelte.
- Verwijder alle kranten, tijdschriften, speelgoed, etc. uit de wachtruimte.

3.2 Bezorgen

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende bezorgen.

- Maak een vaste looproute en werkplek voor bezorgers.
- Bezorgers maken zo min mogelijk contact met overige collega's.
- Zorg voor 1,5 meter afstand tussen de bezorgers en de gasten.
- Bezorgers brengen de bestelling tot aan de voordeur van het bezorgadres.
- Bezorgers dragen bij voorkeur handschoenen bij het afleveren.

3.3 Buffetrestaurants

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende buffetrestaurants.

- Laat personeel bij het buffet staan en het eten voor de gasten opscheppen.
 - Of maak kleine porties die door personeel worden uitgereikt.
 - Of ga met een serveerwagen langs de tafels en laat personeel opscheppen aan tafel.

- Postmix, ijsmachines etc. dienen door het personeel bediend te worden.
- Zorg voor duidelijke looproutes naar het buffet.
- Zorg voor 1,5 meter markering rondom het buffet.
- Gasten houden 1,5 meter afstand van elkaar en van de medewerkers.

3.4 Terrassen

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende terrassen.

- Terrassen dienen aan de bovenzijde volledig open te zijn, dan wel aan de drie zijdes volledig open te zijn.
- Voor terrassen in overdekte winkelcentra gelden dezelfde regels als voor de binnenruimten van eet- en drinkgelegenheden.
- De ondernemer dient het terras zo in te richten dat gasten en personeel altijd 1,5 meter afstand kunnen houden tot elkaar.
- Bij aanpalende terrassen zorgen de ondernemers van deze terrassen gezamenlijk voor het handhaven van de 1,5 meter.
- Van ondernemers van een terras wordt verwacht dat zij zorgdragen voor het reguleren van de toestroom op het terras en daarbij ook clustering van wachtende of vertrekkende gasten buiten het terras voorkomen.

3.5 Hotels

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende hotels.

- Zorg voor een duidelijke markering van 1,5 meter voor de ontvangstbalie.
- Personeel betreedt de kamer alleen als er geen gasten op de kamer zijn.
- Bij noodreparatie op de kamer, dient personeel 1,5 meter afstand te houden van de gasten.
- Hotelgasten kunnen in het hotel ontbijten, lunchen en dineren. Hiervoor gelden dezelfde voorwaarden als in de overige horecagelegenheden.
- Roomservice is mogelijk. Het personeel brengt de bestelling tot aan de deur van de kamer.

3.6 Cafés

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende cafés.

Tapinstallatie

- Desinfecteer de tapinstallatie aan het begin en einde van de dag.
- Desinfecteer de fustaansluiting en fustkoppeling bij het aansluiten van een nieuw fust.
- Raak enkel het onderste deel van het glas aan; onderste 20% is voor barmedewerker, bovenste 80% voor consument.
- De taptuit niet tegen het glas, in het bier of in het schuim laten komen.
- Vervang regelmatig de afschuimer en het glas met schoon water.
- Vermijd doortappen.

Glaswerk

- Stapel de glazen niet.
- Pak glazen aan de onderkant.
- Indien mogelijk gebruik de vaatwasser om glazen af te wassen.
- Spoel het glaswerk in aparte spoelbakken. Ververs het spoelwater regelmatig.
- Laat het kraantje onderin de wasbak aan staan, zodat het water tussentijds ververs.
- Giet restjes drank in de afvoer, voorkom dat dit in het spoelwater terecht komt.
- Zorg dat glazen vóór het spoelen vrij zijn van vet, vuil, lippenstift, etc.
- Gebruik de middelste spoelborstel en spoel het glas minimaal 15 seconden vanuit de pols draaiend, verticaal op en neer bewegend over de spoelborstel.
- Spoel glazen na met schoon water.
- Vermijd het gebruik van een spoelkruisje.
- Maak de spoelborstel dagelijks schoon.
- Droog glazen ondersteboven.
- Reinig minimaal 1 keer per week alle glazen in een spoelbak met soda en kokend water.

BIJLAGE 1: VRAGENLIJST GEZONDHEIDSCHECK



Rijksoverheid

Check:

Stel uw klant/cliënt de volgende vragen:

Had je een of meerdere van deze klachten in de afgelopen 24 uur?



Hoesten



Neusverkoudheid



Koorts vanaf
38 graden



Benauwdheidsklachten

Heb je op dit moment een
huisgenoot met koorts en/of
benauwdheidsklachten?



Heb je het nieuwe coronavirus
gehad en is dit de afgelopen
7 dagen vastgesteld (in een lab)



Heb je een huisgenoot /gezinslid
met het nieuwe coronavirus en
heb je in de afgelopen 14 dagen
contact met hem/haar gehad
terwijl hij/zij nog klachten had?

14 dagen



Ben je in thuisisolatie omdat je
direct contact hebt gehad met
iemand waarbij het nieuwe
coronavirus is vastgesteld?



Indien een van de vragen met ja beantwoord wordt,
maak dan geen afspraak of annuleer de afspraak



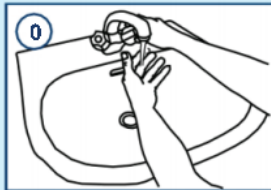
BIJLAGE 2: INSTRUCTIES HANDEN WASSEN

Procedure voor handen wassen

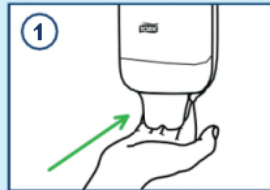


Think ahead.

Was je handen met zeep, water en een papieren handdoek



0 Spoel eerst de handen onder warm water af om los vuil te verwijderen



1 Druk op de knop voor een zeepdosis



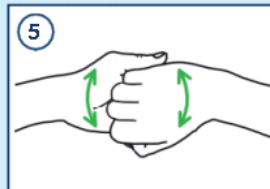
2 Wrijf de handpalmen tegen elkaar om schuim te creëren x5



3 Wrijf de rug van een hand tegen de palm van de andere, herhaal met de andere hand x5



4 Wrijf de handpalmen tegen elkaar met de vingers in elkaar



5 Wrijf de vingertoppen tegen de palm van de andere hand



6 Was elke duim door in de palm van de andere hand te draaien

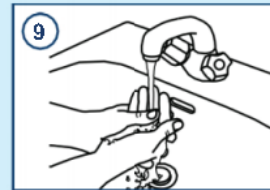


7 Wrijf de achterkant van de vingers van elke hand tegen de palm van de andere met kleine cirkelvormige bewegingen

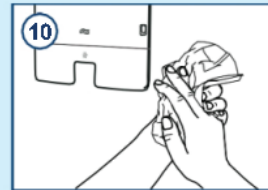
www.tork.be/nl



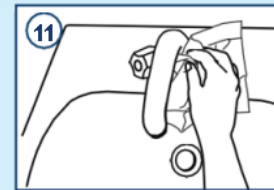
8 Vergeet niet om de polsen te wassen



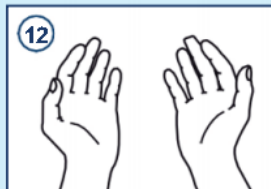
9 Spoel zorgvuldig onder stromend water



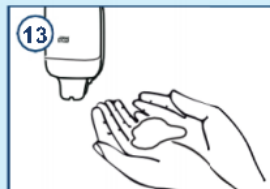
10 Droog de handen zorgvuldig met een papieren handdoek. Vergeet niet om de ruimten tussen de vingers te drogen



11 Gebruik een papieren handdoek om de kraan uit te zetten



12 Uw handen zijn nu droog en veilig



13 Gebruik indien nodig lotion



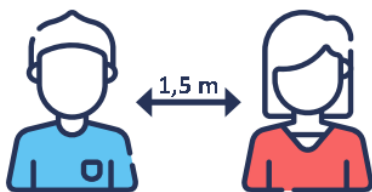
40-60 sec

BIJLAGE 3: POSTER VEILIG UIT ETEN



VCHO
Vereniging
Chinese-Aziatische
Horeca Ondernemers
中歐公會

VEILIG UIT ETEN



**Houd 1,5 meter afstand
van elkaar en onze
medewerkers**



**Reserveer uw tafel
van tevoren**



**Was uw handen vóór en
na uw bezoek**



**Hoest of nies in
uw elleboog**



**Betaal zoveel mogelijk
contactloos**



**Blijf thuis bij
gezondheidsklachten**

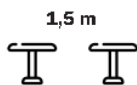
BIJLAGE 4: POSTER PROTOCOL HORECAZAAK



Max. aantal gasten binnen:
30



Max. aantal gasten buiten:
onbeperkt



1. Zorg voor 1,5 m afstand tussen zitplaatsen.



7. Laat gasten zoveel mogelijk contactloos betalen.



2. Laat gasten vooraf reserveren.



8. Indien mogelijk, zorg voor een gescheiden ingang en uitgang.



3. Zorg voor een duidelijke markering, zodat gasten 1,5 m afstand kunnen houden.



9. Desinfecteer de tafel, stoelen en menukaart na elk gebruik.



4. Voer bij de deur het controlegesprek met alle gasten.



10. Maak de sanitaire ruimtes regelmatig schoon.



5. Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen en/of desinfecteren.



11. Zorg dat de ruimte dagelijks gelucht wordt.



6. De bediening mag bestelling opnemen en serveren op minder dan 1,5 m.



12. Maak het "Veilig uit eten" protocol zichtbaar voor gasten.


alleen samen krijgen we
corona onder controle





BIJLAGE 5: POSTER PROTOCOL PERSONEEL





Personeel


- 


1. Check met gebruik van de vragenlijst de gezondheid van alle medewerkers.
- 


2. Zorg dat alle medewerkers elke dag schone kleding dragen.
- 


3. Laat alle medewerkers bij binnenkomst handen wassen.
- 

4. Alle medewerkers moeten minimaal 1 keer per uur hun handen wassen volgens de richtlijnen van RIVM.
- 

5. Zorg voor een veilige werkplek waarbij medewerkers minimaal 1,5 m afstand van elkaar kunnen houden.
- 

6. Geef medewerkers zoveel mogelijk vaste plekken om onderling contact te beperken.
- 

7. Het werkoppervlak moet regelmatig gereinigd worden volgens de richtlijnen van RIVM.
- 

8. (Keuken)personeel dat koude gerechten bereidt, draagt bij voorkeur een (transparant) mondkapje.
- 

9. Voor extra bescherming kunnen de medewerkers mondkapjes en/of handschoenen dragen.

alleen samen krijgen we
corona onder controle